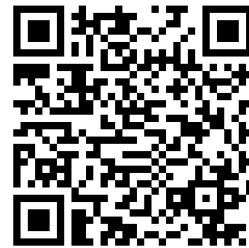


Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0221U104338

Державний реєстраційний номер: 0118U003558

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 15-03-2021

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Наукове обґрунтування та розроблення активних пакувальних систем харчових продуктів

Початок етапу: 01.2018

Закінчення етапу: 12.2020

Вид звітнього документа: Остаточний звіт

III. Відомості про виконавця ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: вул. Володимирська, буд. 68, м. Київ, 01601, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380442895472, 380442879333

IV. Відомості про співвиконавців ДіР

V. Відомості про замовника ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Міністерство освіти і науки України

Код за ЄДРПОУ: 38621185

Місцезнаходження: просп. Перемоги, буд. 10, м. Київ, Київська обл., 01135, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Кабінет Міністрів України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380444813221

VI. Джерела, напрями та обсяги фінансування ДіР

Підстава для проведення ДіР: 34 - договір (замовлення) з центральним органом виконавчої влади, академією наук (головними розпорядниками бюджетних коштів на проведення НДДКР)

Напрямок фінансування: 2.2 - прикладні дослідження і розробки

Джерела фінансування

7713 - кошти держбюджету

Код програмної класифікації видатків і кредитування (КПКВК): 2201040

Фактичний обсяг фінансування (тис. грн.): 2797.900

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Наукове обґрунтування та розроблення активних пакувальних систем харчових продуктів

Назва роботи англійською:

Scientific substantiation and development of active packaging systems for food products

Реферат українською:

РЕФЕРАТ Звіт про НДР: 289 с., 45 табл., 68 рис., 11 дод., 218 джерела. АКТИВНА УПАКОВКА, ЕЛЕМЕНТИ АКТИВНОГО ПАКУВАННЯ, МОДИФІКОВАНА ГАЗОВЕ СЕРЕДОВИЩЕ, ТЕРМІНИ ЗБЕРІГАННЯ Об'єкт дослідження – активні пакувальні системи харчових продуктів та технології пакування, консервування і зберігання різних харчових продуктів. Предмет дослідження – складові елементи активних пакувальних систем, фізико-хімічні та біологічні властивості харчових продуктів та процеси взаємодії упаковки і продукції. Науково обґрунтовано та розроблено активні пакувальні системи харчових продуктів. Провести аналіз фізико-хімічного складу адсорбентів для регулювання їх властивостей, з'ясувати особливості і закономірності адсорбції для подальшого використання в системах активного пакування; Обґрунтовано ефективність використання елементів пакування, їх складових на пролонгування термінів зберігання харчової продукції, оцінити їх сумісність при створенні активних пакувальних систем; Визначено раціональні режими створення газового середовища та регулювання його параметрів залежно від виду та тип елементів пакування, характеристик продуктів що зберігаються; Визначено механізм взаємодії елементів пакування із внутрішнім газовим середовищем залежно від активності води (A_w) продукту; Розроблено нові методи та підходи до створення інноваційних технологій подовження терміну зберігання харчових продуктів на основі використання активних пакувальних систем, здійснити оцінку показників якості пакувальних матеріалів із спеціальними властивостями, що будуть застосовуватись в активних пакувальних системах; Наведо результати наукових досліджень у вигляді нормативної документації для застосування та реалізації їх в харчовій промисловості.

Реферат англійською:

ABSTRACT GDR report: 289 pages, 45 tables, 68 figures, 11 appendices, 218 sources. ACTIVE PACKAGING, ACTIVE PACKAGING ELEMENTS, MODIFIED GAS ENVIRONMENT, SHELF LIFE The object of research is active food packaging systems and technologies of packaging, canning and storage of various food products. The subject of research - the constituent elements of active packaging systems, physico-chemical and biological properties of food products and the processes of interaction between packaging and products. Scientifically substantiated and developed active food packaging systems. To carry out the analysis of physicochemical structure of adsorbents for regulation of their properties, to find out features and regularities of adsorption for the subsequent use in systems of active packing; The efficiency of the use of packaging elements, their components for prolonging the shelf life of food products, to assess their compatibility in the creation of active packaging systems; Rational modes of gas environment creation and regulation of its parameters depending on the type and type of packaging elements, characteristics of stored products are determined; The mechanism of interaction of packaging elements with the internal gas environment depending on the activity of water (A_w) of the product is determined; New methods and approaches to the creation of innovative technologies for extending the shelf life of food products based on the use of active packaging systems, to assess the quality of packaging materials with special properties that will be used in active packaging systems; The results of scientific research in the form of normative documentation for their application and implementation in the food industry are given.

Індекс УДК: 621.798, 621.798-982/986:613.28/.29:614.31

Коди тематичних рубрик: 81.90.01

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Маринін Андрій Іванович

Науковий ступінь: К. Т. Н.

Вчене звання: С.Н.С.

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

VIII. Наукова (науково-технічна) продукція (НТП)

Назва НТП українською: Інноваційні активні пакувальні системи для подовження термінів зберігання харчових продуктів

Назва НТП англійською: Innovative active packaging systems to extend the shelf life of food products

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Поліпшення якості продукції

Галузь застосування: Харчова та переробна промисловість, агропромисловий комплекс, сільське господарство

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Визначено, що використання на етапі пастеризації поглинача кисню дозволяє підвищити мікробіологічну стабільність ковбасних виробів і дозволяє прогнозувати за показником МАФAM термін зберігання сарделёк вищого сорту вище регламентованого. Визначено зниження залишкового вмісту нітриту натрію в процесі тривалого зберігання пастеризованих варених ковбасних виробів та зв'язок між зменшенням вмісту нітриту натрію відповідно до значень пероксидного числа виробів. Це дозволяє прогнозувати початок процесів псування ковбасних виробів першого сорту при повторній пастеризації починаючи з 65 доби зберігання. Використанні пастеризації з поглиначем кисню прискорює накопичення ПЧ порівняно з пастеризацією без поглинача кисню. Для сарделёк першого сорту значення ПЧ обмежує термін зберігання пастеризованих сарделёк до 83 діб. Для сарделёк вищого сорту пастеризованих з поглиначем кисню, за показником ПЧ термін зберігання обмежений до 95 діб. Визначено, що зміни КЧ пастеризованих сарделёк більш інтенсивно відбувається для виробів першого сорту і реально ефективним є використання поглинача кисню для сповільнення збільшення КЧ, що можливе при використанні в складі рецептур високоякісної сировини. Прогнозований критичний час псування за показником КЧ для сарделёк першого сорту складає 120 діб, а вищого сорту 210 діб. Визначено, що використання при пастеризації поглинача кисню як для вищого, так і для першого сорту сарделёк, підвищує мікробіологічну стабільність виробів. Це дозволяє за показником МАФAM рекомендувати при зберіганні пастеризованих з поглиначем кисню варених ковбасних виробів термін зберігання більший ніж 95 діб.

Соціально-економічна спрямованість НТП: Поліпшення стану навколишнього середовища, Економія енергоресурсів

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 01.2018

Закінчення етапу: 12.2020

Споживачі продукції: Підприємства харчової та переробної промисловості

Перспективні ринки: Внутрішній ринок України, країни ЄС

Характер співробітництва з інвестором

Потрібний обсяг інвестицій, тис. грн.:

Права, що надаються інвестору після завершення роботи:

Наявність бізнес-плану:

Техніко-економічне обґрунтування:

Потенціальний обсяг продажу, тис. грн.:

Очікуваний термін окупності (років):

Додаткова інформація:

IX. Бібліографічний опис

Kalinichenko, Asya, and Larysa Arseniyeva. "Electronic nose combined with chemometric approaches to assess authenticity and adulteration of sausages by soy protein." *Sensors and Actuators B: Chemical* 303 (2020): 127250.

Radzievska I.G. Two-stage technology for palm oil fractionation for production of cocoa butter substitutes /I.G. Radzievska, O.P. Melnyk, O.O. Galenko // *Science and innovation*. п 2018, 14(1): 40-49 (Web of Science)

Vasil Pasichnyi, Anatoliy Ukrainets, Oleg Khrapachov, Andrii Marynin, Roman Svyatnenko, Olena Moroz (2018). Research into efficiency of pasterization of boiled sausage products in order to improve their storage term. *Eastern European Journal of Enterprise Technologies*. – 2018. – № 4/11 (94).– P. 49-54. DOI: 10.15587/1729-4061.2018.147946.

Ye. Shapovalov, S. Zhadan, A. Salyuk, A. Kotinskiy. Regulation of the ammonia nitrogen concentration at the methane fermentation of chicken manure under conditions of the liquid phase recirculation // *Scientific Works of NUFT* 2018. Volume 24, Issue 6, P. 65-72.

Volodymyr Ivanov, Viktor Stabnikov, Joo Tay. Removal of the Recalcitrant Artificial Sweetener Sucralose and Its By-Products from Industrial Wastewater Using Microbial Reduction/Oxidation of Iron // *ChemEngineering* 2018, 2(3), 37.

D. Shvedyuk, V. Pasichnyi, O. Moroz, A. Heredchuk (2018). Вплив протеази мікробіологічного походження на процес автолізу у м'ясі курчат-бройлерів. // *Науковий вісник Львівського Національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С.З.Гжицького*. – Львів: ЛНАВМ, 2018. – Т. 20. – № 90. – С. 32-35.

Пасічний В.М., Українець А.І., Маринін А.І., Логвиненко Н.П., Купітула Є.І. (2018). Використання повторної пастеризації при виготовленні варених ковбасних виробів. *Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького*. – Львів.: ЛНУВМБ, 2018. – т. 20, № 85 – с. 29-34.

Yeshchenko O. A. Anomalous Inverse Hysteresis of Phase Transition in Thermosensitive Dextran-graft-PNIPAM Copolymer/Au Nanoparticles Hybrid Nanosystem / O.A. Yeshchenko, A.P. Naumenko, N.V. Kutsevol, D.O. Maskova, I.I. Harahuts, V.A. Chumachenko, A.I. Marinin // *The Journal of Physical Chemistry*. – V. 122, 2018, Issue 14, pp 8003-8010.

Gun'ko V.M. Bonding of doxorubicin to nanosilica and human serum albumin in various media / V.M. Gun'ko, T.V. Krupska, L.S. Andriyko, N.Yu. Klymenko, I.V. Siora, O.A. Novikova, A.I. Marynin, A.I. Ukrainets, B. Charnas, S.B. Shekhunova, V.V. Turov // *Journal of colloid and interface science*. – Academic Press. – V. 513, 1, 2018. – P. 809-819.

Influence of Carbon Nanotubes and Its Derivatives on Tumor Cells In Vitro and Biochemical Parameters, Cellular Blood Composition In Vivo / Perepelytsina O.M., Ugnivenko A.P., Dobrydnev A.V., Bakalinska O.N., Marynin A.I., Sydorenko M.V. // *Nanoscale Research Letters*. – V. 13, 2018. – article: 286.

Interfacial Electrical Properties of Nanodiamond Colloidal Species in Aqueous Medium as Examined by Acid-Base Indicator Dyes / Kamneva, N.N., Tkachenko, V.V., Mchedlov-Petrosyan, N.O., Marynin, A.I., Ukrainets, A.I., Malysheva, M.L., Osawa, E. // *Surface Engineering and Applied Electrochemistry* January 2018, Volume 54, Issue 1,

А.В. Шве́ц, Е.М. Коны́шева, М.Н. Курма́ч. Морфология и каталитические свойства иерархических цеолитов типа MOR, BEA, MFI и MTW. // Теорет. и эксперим. химия. 2018. Т. 54., № 2. С. 126 – 132.

Mykhailo M. Kurmach, Olga V. Larina, Pavlo I. Kyriienko, Pavlo S. Yaremov, Volodymyr V. Trachevsky, Oleksii V. Shvets, Sergiy O. Soloviev. Hierarchical Zr-MTW zeolites doped with copper as catalysts of ethanol conversion into 1,3-butadiene. // Chemistry Select – 2018. – V. 3, N29 – P. 8539 – 8546.

V.M.Gun'ko, E.M.Pakhlov, O.V.Goncharuk, L.S.Andriyko, Yu.M.Nychiporuk, D.Yu.Balakin, D.Sternik, A.Derylo-Marczewska. Nanosilica modified by polydimethylsiloxane depolymerized and chemically bound to nanoparticles or physically bound to unmodified or modified surfaces: Structure and interfacial phenomena, Journal of Colloid and Interface Science Volume 529, 1 November 2018, Pages 273-282

Goncharuk, O., Shipul, O., Dyachenko, A., Ischenko, O., Andriyko, L., Marynin, A., & Borysenko, M. (2019). Silica-supported Ni and Co nanooxides: Colloidal properties and interactions with polar and nonpolar liquids. Journal of Molecular Liquids, 285, 397-402.

Davidenko, N. A., Davidenko, I. I., Kravchenko, V. V., Marinin, A. I., Mokrinskaya, E. V., Pavlov, V. A., Chuprina, N. G. (2019). Recording Polarization Holograms in Films of 4-((2-Bromo-4-nitrophenyl) diazenyl) phenyl Methacrylate Copolymers. Optics and Spectroscopy, 126(2), 135-139.

Radzievska, I.G., Melnyk, O.P., Pasichnyy, V.M., Marynin, A.I.(2019). Investigation of the surface-active properties of phosphatidylholine, Voprosy Khimii i Khimicheskoi Tekhnologii, 170-176.

Chumachenko, V., Kutsevol, N., Harahuts, I., Soloviov, D., Bulavin, L., Yeshchenko, O., & Marinin, A. (2019). Temperature Driven Transformation in Dextran-Graft-PNIPAM/Embedded Silver Nanoparticle Hybrid System. International Journal of Polymer Science, 2019.

Melnyk O.P. Investigation of vegetable oils to oxidative degradation of varying degrees of saturation with tocopherol / O.P. Melnyk, I.G. Radzievska, O.O. Galenko, L.V. Peshuk // Carpathian journal of food science and technology. – 2018, vol.10 (3): 163-170 .

І.Г. Радзієвська, О.П. Мельник, В.М. Пасічний, А.І. Маринін. Дослідження поверхневих характеристик фосфатидилхоліну. Питання хімії та хімічної технології. № 6, 2019, с.170-176.

Anatoliy Ukrainets, Vasyl Pasichniy, Andrii Marynin, Yulia Zheludenko (2019). Investigation of oxygen scavengers influence on cooked sausages stability. Ukrainian Food Journal. Volume 8. Issue 4. P. 768-777.

Liudmila Strelchenko, Igor Dubkovetskyi, Ivan Malezhyk (2019). Influence of differential heat treatment on foodstuffs with apples obtained by the convection-thermoradiation method of drying. Ukrainian Food Journal. Volume 8. Issue 41. P. 155-168

Kalinichenko, Asya, and Larysa Arseniyeva. "Electronic nose combined with chemometric approaches to assess authenticity and adulteration of sausages by soy protein." Sensors and Actuators B: Chemical 303 (2020): 127250.

Kalinichenko, A. A., and L. U. Arseniyeva. "Intelligent Multisensor System for Analytical Control of Sausages." Methods and Objects of Chemical Analysis 14.2 (2019): 57-72.

Radzievska, I. G., Melnyk, O. P., & Galenko, O. O. (2018). Two stage technology for palm oil fractionation for production of cocoa butter substitutes. Science and Innovation, 14(1), 36-43.

Melnyk, O., Radzievska, I., Galenko, O., & Peshuk, L. (2018). Investigation of vegetable oils to oxidative degradation of varying degrees of saturation with tocopherol. Carpathian Journal of Food Science and Technology, 10(3), 163-170.

Bozhko N., Tischenko V., Pasichnyi V., Polumbryk M., Haschuk O. Development of meat-containing semi-finished products on the basis of regional raw production. // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. Kharkiv. – 4/11(94) 2018. – P. 41-54.

- N. Bozhko, V. Pasichnyi, A. Marynin, V. Tischenko, I. Strashynskiy, O. Kyselov. The efficiency of oxidative deterioration stabilization of meat-containing products with balanced of fatty acid composition. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. (Technology and Equipment of Food Production) Kharkiv: Technology center, Vol. 3, No (105), 2020 P. 38-45.
- Pasichnyi Vasyl, Shevchenko Oleksandr, Khrapachov Oleg, Marynin Andrii, Radzievskaya Irina, Matsuk Yuliia, Geredchuk Alina, Kuligin M.I Substantiating the optimized shelf life of pasteurized sausages with the elements of active packaging. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. Vol 4, No 11 (106) (2020). p. 46-54
- Bozhko, N., Tischenko, V., Pasichnyi, V., Matsuk, Y. (2020). Analysis of the possibility of fish and meat raw materials combination in products. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences, 14, 647-655.
- Пасічний В.М., Українець А.І., Маринін А.І., Храпачов О.В. Основні аспекти використання багат шарових полімерних матеріалів для пастеризації та стерилізації продукції в м'ясопереробній галузі. Наукові праці НУХТ. – Київ.: НУХТ, 2018. – т. 24, № 4. – с. 195-203.
- В.М. Пасічний, О.В. Храпачов, А.І. Маринін, Р.С. Святненко, А.М. Гереччук Пакування під вакуумом, як спосіб подовження термінів зберігання охолодженого м'яса та напівфабрикатів з нього. Науковий журнал «Харчова промисловість». – К.:НУХТ. – 2018. – Т. 23. – с. 49-54.
- Turov V. V., Krupska T. V., Golovan A. P., Andriyko L. S., Ostrovska G. V., Kalmykova O. O., Jovaisas P., Bieliauskiene R., Kartel M. T. Influence of environment and hydrophobic silica on water binding in composites containing milled medical plants. – BIOTECHNOLOGIA ACTA. Vol. 11, No 6, 2018. P.29-39.
- Kotinskyi A. V., Salyuk A. I. , Zhadan S.A. The influence of exogenous glycine on growth and cyanobacteria Spirulina platensis (Gom.) Geitl. photosynthetic processes. – BIOTECHNOLOGIA ACTA. Vol. 11, No 6, 2018. P.39-47.
- Брацький В.О. Дослідження та розробка методу обробки log-файлів у розподіленій інформаційній системі з використанням нереляційної бази даних MongoDB. / Наукові праці Національного університету харчових технологій. Т. 24, № 3 / Національний університет харчових технологій. – К. : НУХТ, 2018.– 17-26 с.
- Брацький В.О. Порівняння методу обробки та аналізу log-файлів у форматі JSON з існуючими рішеннями. / .О. Брацький., О.М М'якило. Наукові праці Національного університету харчових технологій. Т. 24, № 3 / Національний університет харчових технологій. – К. : НУХТ, 2018.– 7-16 с.
- Брацький В.О. Оброблення й аналіз log-файлів за допомогою програмного продукту loghelper. / Вчені записки ТНУ імені В.І. Вернадського. Серія: технічні науки. 2018. Том 29 (68) Ч.1 №5 – 87-92с.
- Melnyk O.P. Investigation of vegetable oils to oxidative degradation of varying degrees of saturation with tocopherol / O.P. Melnyk, I.G. Radzievska, O.O. Galenko, L.V. Peshuk // Carpathian journal of food science and technology. – 2018, vol.10 (3): 163-170 .
- І.Г. Радзівська, О.П. Мельник, В.М. Пасічний, А.І. Маринін. Дослідження поверхневих характеристик фосфатидилхоліну. Питання хімії та хімічної технології.). № 6, 2019, с.170-176.
- А.І. Українець, І.Г. Радзівська, О.П. Мельник, В.М. Пасічний. Антирадикальна активність гірчиної олії в умовах автоокиснення. Наукові праці НУХТ. 2018. – Том 24. – № 3. – С. 178.-185.
- Розробка оксистабільних композицій аюрведичних сумішей прянощів для косметичної промисловості / І.Г.Радзівська, В.М. Пасічний, Н.М. Ющенко, У.Г. Кузьмик // Наукові праці НУХТ. – 2019. – Т. 25, №1. – С. 199-208.
- Пасічний В.М., Маринін А.І., Желуденко Ю.В., Задкова С.П. Дослідження впливу використання натуральних і штучних оболонок на мікробіологічну стабільність і вологовміст варених ковбасних виробів у процесі зберігання. Харчова промисловість: наук. журн. № 24 / Національний університет харчових технологій ; М-во освіти і науки, молоді та спорту України, НУХТ. – К. : НУХТ, 2018. С.48-54

Пасічний В.М., Гармаш Д.В., Рамік О.С., Кохан Б.А. Вплив застосування технології Sous Vide на різні види м'яса птиці. Харчова промисловість : наук. журн. № 24 / Національний університет харчових технологій; М-во освіти і науки, молоді та спорту України, НУХТ. – К. : НУХТ, 2018. С.70-76.

Т.О. Хорунжа, В.М. Пасічний, А.І. Маринін, Р.С. Святненко, О. Мороз. Сосиски пастеризовані з підвищеним вмістом гемового заліза. / Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології, 2019, т 21, № 91. 43-47

Oksana Fursik, Igor Strashynskyi, Vasil Pasichnyi, Andriy Marynin. Nanotechnology in food industry. Ukrainian Journal of Food Science. 2019. Volume 7. Issue 2.

Silica-supported Ni and Co nanooxides: Colloidal properties and interactions with polar and nonpolar liquids. Goncharuk O., Shipul O., Dyachenko A., Ischenko O., Andriyko L., Marynin A., Pakhlov E., Oranska O., Borysenko M. // J. of Molecular Liquids. – V. 285, 2019. – P. 397-402.

Kuzmin O. V. Marynin A. I. Concerning the prospect of using electrochemical activation in the production of alcoholic products: collective monograph / O. V. Kuzmin., A. I. Marynin – Engineering sciences: development prospects in countries of Europe at the beginning of the third millennium – P. 258.

Nataliia Bozhko, Vasil Pasichnyi. Development of meat-containing products with a balance of fatty acids composition. New stages of development of modern science in Ukraine and EU countries: monograph / edited by authors. – 3rd ed. – Riga, Latvia : “Baltija Publishing”, 2019. – P. 97-115.

Субкритична екстракція біологічно активних речовин з виноградних вичавок: монографія / В. О. Сукманов, А. І. Українець, В. Л. Зав'ялов, А. І. Маринін, Л. В. Соловей. – Київ, НУХТ, 2019. – 415 с.

Bozhko N. V., Pasichnyi V. M. Study on efficiency of natural antioxidant preparations in the technology of meat and meat-containing products with duck meat. // Development of natural sciences in countries of the European Union taking into account the challenges of XXI century: Collective monograph. Lublin: Izdevnieciba “Baltija Publishing”, 2018. P. 58-78.

Bozhko N., Pasichnyi V. Efficiency of providing biological value of combined meat containing products with meat of waterfowl. // Scientific Development and achievements. Collective monograph. London, 2018. Sciemcee Puflishing London. – P.142-153.

Ivanov, V., V. Stabnikov. Microbially-Mediated Decontamination of CBRN Agents on Land and Infrastructure Using Biocementation. NATO Science for Peace and Security Series C: Environmental Security, 2020, с. 233-244.

Ivanov, V., V. Stabnikov. et.al. Iron-containing clay and hematite iron ore in slurry phase anaerobic digestion of chicken manure September 2019

Якимчук В. М., Гавва О. М. Ефективне використання енергетичного ресурсів мехатотронних модулів пакувальних машин // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2019. – №. 25, № 5. – С. 55-63.

Гавва О. М., Кулик Н. В. Обладнання групового пакування // «Упаковка», 2019. – № 5. – с. 53-56. Гавва О. М., Кулик Н. В. Пакувальні машини // «Упаковка», 2019. – № 1. – с. 50-55.

В.М. Асаула, О.В. Швець, О.О. Парійська, В.В. Бур'анов, С.В. Рябухін, Д.М. Волочнюк, С.В. Колотілов. Композити на основі нанодисперсного нікелю, графеноподібного вуглецю і аеросилу для каталітичного гідронування фірфуролу і хіноліну. // Теорет. и эксперим. химия. 2020. Т. 56, №4. С. 245–251.

V. M. Asaula, O. V. Shvets, O. O. Pariiska, V. V. Burianov, S. V. Riabukhin, D. M. Volochniuk, S. V. Kolotilov. Composites based on nanodispersed nickel, graphene-like carbon and aerosil for catalytic hydrogenation of fufrural and quinolone. Theoret. Exper. Chem. 2020. V. 56, N4, P. 245–251.

Vasil Pasichnyi, Anatoliy Ukrainets, Oleg Khrapachov, Andrii Marynin, Roman Svyatnenko, Olena Moroz (2018) INVESTIGATION OF THE EFFECTIVENESS OF AIR PASTEURIZATION OF SAUSAGE PRODUCTS USING ACTIVE

Р.С. Святненко, А.І. Маринін, О.В. Кочубей-Литвиненко, О.П. Фурсік. Дослідження обробки незбираного молока імпульсними електричними полями. Науковий вісник НУБіП України. Серія: Техніка та енергетика АПК, 2018, №268. С. 118-124.

Розробка технологій білково-жирових емульсій для кулінарних напівфабрикатів / [В. М. Пасічний, А. М. Геречук, Н. В. Олійник, О. І. Положишникова] // Науковий вісник ВНЗ УКООПСІЛКИ "Полтавський університет економіки і торгівлі, Серія «Технічні науки». – 2018. – № 1 (85). – С.25-31.

Вплив швидкості руху повітря на процес конвективно-терморадіаційного сушіння яблучних снеків, ІФ Малежик, ІВ Дубковецький, ЛВ Стрельченко – Наукові праці ОНАХТ, Том 82, випуск 1, 2018. – С.27-31.

TAGAEV, I. A.; TURSUNOVA, S. U.; ANDRIYKO, L. S.. Вивчення та підбір вихідних матеріалів як можливих джерел для одержання сорбентів. Хімія, фізика та технологія поверхні, [S.l.], v. 9, n. 4, p. 432-441, лис. 2018. ISSN 2518-1238.

Ye.B. Shapovalov, V.B. Shapovalov, O.Ye. Stryzhak, A.I. Salyuk. Ontology based systemizing of the science information devoted to waste utilizing by methanogenesis // Environmental safety and natural resources, Volume 27, № 3 (2018), P. 68-78.

Михайлов, А.О., О.В. Михайлов, Е.В. Штефан. «Моделирование процесса получения втулок с внутренним фланцем методом радикального выдавливания пористых заготовок» Наукові нотатки 66 (2019): 245-250.

Штефан, Є.В. «Інформаційні технології проектування процесів та обладнання видавничо-поліграфічних виробництв.» Інформаційні технології проектування процесів та обладнання видавничо-поліграфічних виробництв (2019): 125-129.

А.О., Баглюк, Г.А Михайлов, О.В., Штефан, Є.В. "Исследование уплотнения и формоизменения пористых заготовок при получении изделий с внутренней конусообразной поверхностью." Обработка материалов давлением 1 (2019): 146-152.

Kalinichenko, A. A., and L. U. Arseniyeva. "Intelligent Multisensor System for Analytical Control of Sausages." Methods and Objects of Chemical Analysis 14.2 (2019): 57-72.

А.О. Калініченко, Л.Ю. Арсеньєва. «Формування оптимальних масивів сенсорів на основі полімерних покриттів для аналізу харчових продуктів.» Всеукраїнська наукова конференція «Аналітична хімія – методи та інструменти» (2019): 48

Kalinichenko, A. A., and L. U. Arseniyeva. "Мас-чутливий сенсорний масив та метод регресії на латентні структури для експрес-визначення загальної кількості мікроорганізмів ковбас." Науковий вісник Ужгородського університету. Серія "Хімія" 41.1 (2019): 68-75.

Vasyl Pasichnyi, Yulia Zheludenko. (2019) The effect of packaging on the cooked sausages stability during storage. PROCEEDINGS OF UNIVERSITY OF RUSE, volume, 58, book 10.2., Biotechnologies and food technologies, p. 109-114.

Victoria Grechko Ihor Strashynskyi, Vasil Pasichnyi. (2019) Psyllium using in the technology of meat ground semi-cooked products. PROCEEDINGS OF UNIVERSITY OF RUSE, volume, 58, book 10.2., Biotechnologies and food technologies, p. 102-105

Vasyl Pasichnyi, Dmytro Garmash. (2019) Application of hydrocolloids injection in processing of different types of meat raw materials by sous vide technology. PROCEEDINGS OF UNIVERSITY OF RUSE, volume, 58, book 10.2., Biotechnologies and food technologies, p. 123-128.

Vasyl Pasichnyi, Dmytro Shvediuk. (2019) Optimization of meat-containing semi-finished products formulations with the microbiological derived proteases application. PROCEEDINGS OF UNIVERSITY OF RUSE, volume, 58, book 10.2., Biotechnologies and food technologies, p. 72-77.

Oksana Fursik, Igor Strashynskyi, Vasil Pasichnyi, Andriy Marynin. Some aspects of using the nanotechnology in food industry. Ukrainian Journal of Food Science. 2019. Volume 7. Issue 2. P. 298-306 DOI: 10.24263/2310-1008-2019-7-2-9.

N. Bozhko, V. Pasichnyi, A. Marynin, V. Tischenko, I. Strashynskiy, O. Kyselov (2020). Investigation of the influence of the rosemary extract on the oxidizing stability of fats of semi smoked sausages with peking duck meat. Eureka: Life Sciences. Food Science and Technology. No. 3 (2020). p.18-25.

Д. А. Шведюк, В. М. Пасічний. Використання цільової ферментації у технології м'ясомістких продуктів подовженого терміну зберігання. Вісник НТУ «ХПІ», Серія: Нові рішення в сучасних технологіях. 2018. – № 16 (1292) С. 184-190.

Т.О. Хорунжа, В.М. Пасічний, А.І. Маринін, Р.С. Святненко, О. Мороз. Сосиски пастеризовані з підвищеним вмістом гемового заліза. / Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології, 2019, т 21, № 91. 43-47

В.М. Пасічний, Т.О. Хорунжа, М.М. Полумбрик Дослідження впливу пастеризації на органолептичні, реологічні та фізико-хімічні характеристики сосисок. Наукові праці НУХТ, Том 26, №3, 2020, с. 214-221.

Pasichnyi, V., Shevchenko, O., Khrapachov, O., Marynin, A., Radzievskaya, I., Matsuk, Y., Geredchuk, A., & Kuligin, M. (2020). PROGNOSTICATION OF STORAGE TERMS FOR PASTEURIZED SAUSAGES WITH ACTIVE PACKAGE ELEMENTS . EUREKA: Life Sciences, (4), 34-43.

Зміна № 1 до ТУ У 20.5-02070938-143:2013 Поглинач-пакет кисню. Дата надання чинності - 18.06.2018 р. Розробники: В.М. Пасічний, А.І. Маринін, К.Ю. Ісічко

ТУ У 20.5-02070938-264:2018 «Пакети охолоджуючі». Дата надання чинності - 12.07.2018 р. Розробники: В.М. Пасічний, А.І. Маринін, К.Ю. Ісічко

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Шевченко Олександр Юхимович

Перелік осіб-виконавців

Андрійко Людмила Станіславівна
(к.х.н., 02.00.04)

Атанова Юлія Олегівна

Бартошак Іван Вікторович

Божко Наталія Володимирівна
(к. с.-г. н., 06.02.04)

Брацький Вадим Олегович

Бреус Наталія Миколаївна
(к.т.н., 05.13.06)

Гавва Олександр Миколайович
(д.т.н., 05.18.12)

Геречук Аліна Михайлівна
(к.т.н., 05.18.04)

Гетьман Майя Володимирівна
(к. с.-г. н., 16.00.10)

Гречко Вікторія Віталіївна

Дубковецький Ігор Володимирович
(к. т. н., 05.18.12)

Желуденко Юлія Володимирівна

Задкова Світлана Петрівна

Задніпряний Андрій Леонідович

Задорожний Сергій Анатолійович

Закржевський Максим Васильович

Запорожець Олександр Володимирович

Кохан Олена Миколаївна
(к.т.н., 05.18.01)

Кузнецова Інга Вадимівна
(д. с.-г. н., 06.01.09, 06.01.15)

Мартиненко Тетяна Андріївна

Мельник Оксана Петрівна
(к.х.н., 02.00.01)

Миколів Іван Михайлович
(к.т.н., 05.18.12)

Мительська Олена Валентинівна
(к.т.н., 05.18.18)

Мошенський Андрій Олександрович
(к.т.н., 05.13.06)

Остапенко Валентина Василівна
(к.т.н., 05.18.05)

Пасічний Василь Миколайович
(д. т. н., 05.18.04)

Позняк Оксана Михайлівна

Позняковський Сергій Володимирович

Потапов Станіслав Геннадійович

Прохоренко Жанна Іванівна
(к. с.-г. н., 06.01.04)

Пушанко Микола Миколайович
(д.т.н., 05.18.12)

Пушанко Наталія Миколаївна
(к. т. н., 05.18.05)

Радзівська Ірина Гіронтьївна
(к.т.н., 05.18.06)

Рудюк Віталій Петрович

Саверська Світлана Григорівна

Сагайдак Галина Сергіївна

Салюк Анатолій Іванович
(к. т. н., 03.00.20)

Стабніков Віктор Петрович
(д.т.н., 03.00.20)

Стабнікова Олена Всеволодівна
(к.т.н., 03.00.20, 05.18.10)

Стрельченко Людмила Василівна

Сєдих Ольга Леонідівна
(к.т.н.)

Танчик Ренат Сергійович

Ткачук Юлія Володимирівна

Тягній Владислав Юрійович

Тягній Владислав Юрійович

Фурсік Оксана Петрівна
(к.т.н., 05.18.04)

Холод Артем Михайлович

Хорунжа Тетяна Олегівна

Худяков Олександр Ілліч
(к. с.-г. н., 03.00.16)

Швець Олексій Васильович
(к.х.н., 02.00.04)

Шевченко Ірина Іванівна
(д. т. н., 05.18.04)

Шевченко Анастасія Олександрівна
(к.т.н., 05.18.01)

Шкраба Олена Володимирівна

Шпак Владислав Вячеславович

Штефан Євген Васильович
(д. т. н., 05.18.12)

Ющук Інна Василівна

**Відповідальний за підготовку
облікових документів**

Гук Лариса Миколаївна

Телефон

+38 (099) 253-48-58

Реєстратор

**Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є
відповідальним за реєстрацію наукової
діяльності**

